

**I**l mondo delle conserve è in fermento. Negli ultimi mesi le testate nazionali hanno dato ampio spazio agli scandali che hanno colpito il settore. Primo fra tutti, quello di Petti - Italian Food. L'azienda è attualmente indagata per aver venduto referenze spacciate per '100% italiane' e '100% toscane'. Ma, a dire degli inquirenti, di origine straniera. Il caso, salito agli onori di cronaca come Operazione Scarlatto, è stato seguito, a circa un mese di distanza, da un fatto simile. In un'azienda del Salernitano circa 821 tonnellate di semilavorato sono state confiscate. Di origine egiziana, venivano spacciate anch'esse per italiane. Per di più, presentavano ingenti quantitativi di pesticidi.

A essere maggiormente danneggiati da tali truffe - perché di vere e proprie truffe si parla - sono proprio i consumatori, spesso ignari di quello che portano in tavola. Per fare luce sulle criticità che questo comparto si trova ad affrontare, abbiamo intervistato Gian Mario Bosoni, amministratore delegato di Emiliana Conserve e delegato UnionAlimentari - Confapi, l'Unione nazionale dei Pmi alimentari aderente a Confapi, per il settore conserve vegetali.

**Sempre più spesso sentiamo parlare di pomodori di origine straniera spacciati per italiani. Come possiamo proteggere i veri prodotti made in Italy?**

Esistono numerosi strumenti che permettono di analizzare la provenienza della materia prima contenuta all'interno dei prodotti derivati del pomodoro. Penso, ad esempio, al metodo isotopico, in grado di determinare l'area di provenienza di un pomodoro. C'è poi anche l'analisi multi-elementare, sviluppata e gestita dalla Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari (Ssica). Sono entrambe metodiche molto appetibili.

**Vengono applicati questi provvedimenti?**

Purtroppo no. Esistono, ma non sono stati applicati finora. O meglio, non a sufficienza. Nessuno dei due è mai stato ufficialmente riconosciuto. Non esiste una norma, una legge o un decreto che riconosca un metodo ufficiale.

**Cosa si può fare al riguardo?**

In qualità di delegato UnionAlimentari - Confapi, ho scritto all'Ispettorato Centrale Qualità e Repressione Frodi (Icqr) affinché si attivasse per la validazione di un metodo. Sembra che qualcosa, finalmente, si stia muovendo. Il problema però è un altro.

**Sarebbe?**

La Stazione sperimentale di Parma è un laboratorio scientifico che risponde direttamente alle industrie. Sarebbe un conflitto di interessi effettuare questo tipo di operazione su mandato e finanziamento di qualcuno che non siano le industrie stesse. Quindi, in realtà, ci vorrebbe un organo competente di natura pubblica. Al momento non esiste, ma sono convinto che verrà istituito. Ne abbiamo urgente bisogno.

**Ci sono categorie di prodotto più a rischio rispetto ad altre?**

Concentrati e passate di pomodoro sono referenze che si prestano più facilmente alle frodi. Il motivo è che il costo del concentrato di origine extraeuropea è sensibilmente più basso rispetto a quello italiano.

**Da quali paesi proviene il concentrato a basso costo?**

Gli ultimi scandali del settore conserviero hanno attirato l'attenzione su nazioni come Cina ed Egitto. Ma il concentrato arriva anche da Spagna e Stati Uniti, ad esempio. Il problema, di per sé, non è il prezzo a cui è venduto. Ma il motivo per cui arriva in Italia.

# L'inganno del pomodoro

**Il settore delle conserve rosse non è nuovo a scandali. I metodi per certificare la provenienza della materia prima esistono, ma non vengono applicati. Parla Gian Mario Bosoni, Ad di Emiliana Conserve e delegato UnionAlimentari - Confapi.**



Gian Mario Bosoni

**Qual è il motivo?**

In primo luogo, la manodopera e la materia italiana costano di più. Il pomodoro tricolore ha un prezzo più alto perché viene coltivato con metodi salubri e sostenibili. Esistono rigidi disciplinari che ci obbligano ad adottare queste tecniche di coltivazione. Penso, ad esempio, al disciplinare Qc - Qualità controllata in vigore in Emilia Romagna. In altri paesi, invece, mancano regole e controlli del genere. Quindi l'uso di insetticidi è meno controllato e ci ritroviamo, poi, con pomodori che arrivano in Italia con elevate quantità di sostanze chimiche tossiche. È l'utilizzo della chimica in agricoltura che fa la differenza.

**Nascono poi complacenze per il settore conserviero nazionale?**

Non ci sarebbe assolutamente nulla di strano se i prodotti esteri importati in Italia venissero dichiarati per quello che effettivamente sono. Non è vietato importare concentrato dalla Cina o da qualche altra parte del mondo. Se però, poi, viene venduto nel nostro Paese e all'interno della Comunità europea deve pagare i dazi di importazione. Inoltre, la Legge italiana impone di dichiarare in etichetta l'origine della materia prima. Quindi, se il concentrato straniero viene utilizzato per creare un prodotto di consumo destinato alla Gdo italiana, bisogna avere il coraggio di esplicitare la sua provenienza. Il problema, però, è che non viene detto. E qui nasce la frode alimentare.

**È solo il mercato del Bel Paese a essere popolato da truffe del genere?**

In realtà in tutta Europa è così. La Germania è un mercato pieno di falsi, così come l'Inghilterra.

**Come aiutare i consumatori a orientare le proprie scelte a scaffale, soprattutto quando decidono di acquistare referenze italiane?**

Esistono alcune linee guide che sarebbe opportuno seguire. Innanzitutto, bisogna diffidare da prezzi eccessivamente bassi, privilegiando prodotti di marca. Nel caso delle passate è utile verificare che si tratti di referenze di qualità, appurando l'origine della materia prima. È chiaro che pomodori di origine straniera espongono i consumatori a rischi più elevati rispetto a referenze 100% made in Italy. Nel Bel Paese non è possibile utilizzare passate di grado Brix - la scala che esprime la concentrazione del grado zuccherino - superiore a 12. Il livello, invece, deve aggirarsi intorno a 7,5. Per il concentrato è pari a 28, mentre per il triplo concentrato a 36. Nel momento in cui si acquistano prodotti di importazione, si acquista concentrato 36. Per ridurre il grado zuccherino, allora, le aziende lo allungano con l'acqua. Questa pratica, però, è oggetto di un'altra diatriba.

**Ce la spiega?**

Molto spesso sui prodotti a scaffale è possibile leggere la dicitura 'Prodotto in Italia'. Ma è legittimo esplicitarlo solo nel momento in cui viene effettuata la lavorazione sostanziale.

**Di cosa si tratta?**

Un triplo concentrato cinese che, in Italia, viene allungato con acqua e si trasforma in doppio concentrato subisce la cosiddetta trasformazione sostanziale. E, quindi, sull'etichetta può essere esposta la dicitura 'Prodotto in Italia'. Ma non si può assolutamente dire che provenga da pomodoro italiano. Proprio a tal proposito, nel 2017 è stato istituito l'obbligo di dichiarare l'origine della materia prima in etichetta. Prima di allora, infatti, non era chiaro cosa volesse dire che una referenza fosse interamente made in Italy.